

Hôtellerie, Restauration, Alimentation, Tourisme **TITRE PROFESSIONNEL Cuisinier**



Publics

- Tout public

Conditions d'accès

- Entretien individuel
- Test de positionnement

Durée

- Environ 8 mois (1 183 h dont 315 h en entreprise)

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise

Validation

- Titre Professionnel Cuisinier de niveau 3 (CAP)
- Attestation de formation

Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

Tarif de référence*

- 10 416 €

Lieux de formation

- Lycée Jean Monnet

Limoges

Contact

- 05 55 12 31 31

Objectifs

- Acquérir les connaissances et compétences techniques pour la réalisation de productions culinaires dans les normes d'hygiène et de sécurité afin de satisfaire la clientèle.
- S'organiser dans son travail et appliquer les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie.

Contenu

Enseignements et modules professionnels :

- Acquérir des connaissances et techniques culinaires de base.
- Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes.
- Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude.
- Préparer et cuire des plats.
- Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant.

Enseignements et modules complémentaires :

- Sauveteur secouriste du travail.
- Sensibilisation au développement des outils numériques.
- Sensibilisation au développement durable.
- Accompagnement renforcé vers l'emploi.

Périodes de formation en entreprise (P.F.E.) : 9 semaines

Consolidation des compétences et préparation aux épreuves de synthèse.

*Retrouvez nos conditions générales de ventes sur le site Internet

GRETA du Limousin Siège

Greta du Limousin

6 rue Paul Derignac 87031 Limoges - 05 55 12 31 31

<https://greta-du-limousin.fr>